

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МАОУ СОШ №31**

Мною Михайленко Лилией Алексеевной « 8 » 10 2024г.

(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МАОУ СОШ 31 по контролю за организацией и качеством питания основание проведения проверки - Правила и порядок проведения родительского контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии предварительным заказом;
- соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;
- работой буфета*.

* при наличии буфета

В ходе проверки установлено

| №п/п | Объект контроля | Соответствие нормам, требованиям | Срок устранения выявленных нарушений | Ответственный за устранение нарушения |
|------|---|----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 | Соответствие количества питающихся заявленному количеству | ✓ | | |
| 2 | Соответствие рационов питания утвержденному меню: | | | |
| 2.1. | Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте. | ✓ | | |
| 2.2. | Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню | ✓ | | |
| 2.3. | Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой | ✓ | | |
| 2.4. | Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food» | ✓ | | |
| 3 | Качество готовой продукции | | | |
| 3.1. | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню | ✓ | | |
| 3.2. | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи) | ✓ | | |
| 3.3. | Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации | ✓ | | |
| 3.4. | Удельный вес несъеденной пищи | | | |
| 4 | Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала | | | |
| 4.1. | Соблюдение режима мытья рук обучающимися | ✓ | | |
| 4.2. | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению | ✓ | | |
| 4.3. | Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты) | ✓ | | |
| 4.4. | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья) | ✓ | | |

| | | | | |
|----------|---|------------|---------|--|
| 4.5. | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря | ✓ | | |
| 5 | Организация приема пищи | | | |
| 5.1. | Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.) | ✓ | | |
| 5.2. | Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов | ✓ | | |
| 6 | Соблюдение графика работы столовой | | | |
| 6.1. | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение | ✓ | | |
| 6.2. | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком | ✓ | | |
| 7 | Работа буфета | при буфета | наличии | при отсутствии буфета в ОО убрать строки |
| 7.1. | Наличие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции | | | |
| 7.2. | Соблюдение сроков реализации буфетной продукции | | | |
| 7.3. | Наличие оформленных ценников | | | |
| 7.4. | Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены | | | |

Выводы

Все было очень вкусно!

Замечаний нет.

Предложения

Добавить побольше фруктов в рацион детей.

Представитель
родительской
общественности

[Подпись]

подпись

Машинская Л. А.

ФИО

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись

ФИО

телефон